

Rotweibirnen mit Walnusseis

Zutaten:

4 feste Birnen
1 Fl. kräftigen Rotwein (Regent, Dornfelder)
2 Zimtstangen
3 Gewürznelken
20g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Zitrone
2 Teelöffel Stärke (Mondamin)
Walnußeis
30g gehackte Walnußkerne

Zubereitung:

In eine Schüssel den Rotwein, die Zimtstangen, die Gewürznelken, den Zucker und den Vanillezucker, etwas Zitronenschalenabrieb geben, verrühren.
Die Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in den Rotweinsud legen und einen halben Tag ziehen lassen.
Den Sud mit den Birnen kurz aufkochen und im offenen Topf bei kleiner Flamme garen, maximal 10 Minuten. Die Birnen sollen nicht zu weich werden.
Die Birnen aus dem Topf nehmen, erkalten lassen; fächerförmig aufschneiden und auf Portionsteller legen.
Den Rotweinsud durch ein Sieb schütten und die Hälfte in einem Topf erhitzen.
Die Zitrone auspressen, den Zitronensaft mit der Stärke glattrühren und in den aufkochenden Rotweinsud einrühren.
Die Soße über die Birnen geben und kalt werden lassen.
Mit einer Kugel Walnußeis und etwas gehackten Walnußkernen servieren.

Dieses Rezept haben Sie von www.gebr-ziegler.de
Weinkellerei Gebrüder Ziegler - Mühlstr. 26 – 67487 St. Martin
Fon 06323/4573 – Fax 06323/81743